

## **Pelatihan Pembuatan Produk Jamur Tiram Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu-Ibu PKK Paaraman Kelurahan Dawuhan Kabupaten Situbondo**

### ***Oyster Mushroom Product Making Training as an Effort to Increase the Income of PKK Paaraman Women in Dawuhan Situbondo***

**Nurul Avidhah Elhany<sup>1\*</sup>, Desi Indriyani<sup>2</sup>, Creani Handayani<sup>3</sup>, Shinta Nuriya Prayudi<sup>4</sup>,  
Dinda Mulyasari<sup>5</sup>, Gilang Saputra<sup>6</sup>**

<sup>1,4</sup>Program Studi Biologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

<sup>2,5</sup>Program Studi Matematika, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

<sup>3,6</sup>Program Studi Teknik Kelautan, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

**\*Email : [nurul\\_avidhah@unars.ac.id](mailto:nurul_avidhah@unars.ac.id)**

**Received : July 18, 2025 / Accepted : July 19, 2025 / Published : July 23, 2025**

#### **Abstrak**

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu variasi jamur yang sekarang menjadi pilihan makanan sehat. Selain lezat dan penuh nutrisi, jamur tiram juga memiliki potensi pasar yang besar. Nutrisi dalam jamur tiram mencakup protein 27%, lemak 1,6%, karbohidrat 58% dan serat 13,4%. Jamur tiram menawarkan rasa yang nikmat dan juga memiliki gizi yang tinggi karena mengandung protein nabati serta asam amino yang hampir lengkap, termasuk asam amino esensial yang penting bagi tubuh. Kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK Paaraman Desa Dawuhan Situbondo. Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram ini dapat bermanfaat untuk memberikan keterampilan dan kemandirian perempuan, serta membuat harga jual produk lebih tinggi sehingga dapat mempengaruhi pendapatan kaum perempuan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Paaraman Desa Dawuhan Kabupaten Situbondo, pada tanggal 8 Mei 2025. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Paaraman yang berjumlah 30 orang. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan memberikan edukasi menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Dari hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa jamur memiliki potensi yang lebih besar jika diolah menjadi berbagai produk olahan jamur. Produk olahan jamur memberikan peluang kepada ibu-ibu PKK Paaraman untuk meningkatkan nilai jual jamur. Pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang bagaimana peluang berbisnis melalui olahan jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, yaitu pembuatan jamur crispy dan sate jamur. Hal ini dapat menjadi upaya untuk meningkatkan pendapatan dan perekonomian warga di lingkungan Paaraman Kelurahan Dawuhan Kabupaten Situbondo.

**Kata Kunci** : Jamur Tiram; Jamur Crispy; Sate Jamur

### **Abstract**

*Oyster Mushroom is one type of mushroom that has now become a popular choice for healthy food. In addition to being delicious and nutritious, oyster mushrooms also have great market potential. The nutritional content of oyster mushrooms includes 27% protein, 1.6% fat, 58% carbohydrates, and 13.4% fiber. Oyster mushrooms not only offer a delightful taste but are also highly nutritious, as they contain plant-based protein and nearly complete amino acids, including essential amino acids that are important for the human body. This community service activity aimed to provide training for the PKK women group in Paaraman Dawuhan Situbondo. The women's empowerment initiative through oyster mushroom processing training is beneficial in providing skills and fostering self-reliance among women, as well as increasing the market value of their products, thereby potentially boosting women's income. The community service activity was held in Paaraman, on May 8, 2025. The participants consisted of 30 members of the PKK Paaraman group. The activity was carried out through educational sessions using counseling and hands-on training methods. From the results of this activity, it can be concluded that mushrooms have greater potential when processed into various value-added products. Processed mushroom products offer opportunities for the PKK Paaraman women to increase the market value of oyster mushrooms. The training provided knowledge on how to explore business opportunities through oyster mushroom products, particularly white oyster mushrooms, including the production of crispy mushrooms and mushroom satay. This effort can help improve household income and the local economy in the Paaraman Dawuhan Situbondo.*

**Keywords :** *Oyster Mushroom; Crispy Mushroom; Mushroom Satay*

### **PENDAHULUAN**

Indonesia diakui sebagai negara yang kaya akan keragaman sumberdaya biologis karena posisinya yang terletak di wilayah yang dilalui oleh garis khatulistiwa (Steviani, 2011). Salah satu jenis sumber daya biologis yang penting dalam sektor Perkebunan di Indonesia adalah kelapa. Pohon Kelapa tumbuh dengan luas di sejumlah kabupaten di Indonesia, termasuk di Kabupaten Situbondo (Kurniawan, 2002). Diseluruh Kecamatan di Kabupaten Situbondo, kelapa dapat ditemui dengan mudah. Menurut data rekapitulasi tentang luas lahan dan produksi tanaman tahun 2020, area yang diperuntukkan untuk kelapa di Kabupaten Situbondo mencapai sekitar 4.000 hektar yang tersebar di berbagai kecamatan. Berdasarkan data BPS Kabupaten Situbondo, produksi perkebunan kelapa di Kabupaten Situbondo pada tahun 2023 mencapai 4,9 ribu ton (BPS, 2023)

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu variasi jamur yang sekarang menjadi pilihan makanan sehat. Selain lezat dan penuh nutrisi, jamur tiram juga memiliki potensi pasar yang besar. Nutrisi dalam jamur tiram mencakup protein 27%, lemak 1,6%, karbohidrat 58% dan serat 13,4%. Jamur tiram menawarkan rasa yang nikmat dan juga memiliki gizi yang tinggi karena mengandung protein nabati serta asam amino yang hampir lengkap, termasuk asam amino esensial yang penting bagi tubuh (Nasution, 2016). Penelitian klinis juga menunjukkan bahwa senyawa kimia khas jamur tiram dapat membantu

menyembuhkan berbagai kondisi seperti hipertensi, diabetes, kolesterol tinggi, anemia, flu dan masalah gizi (Meisetyani, 2006).

Jamur Tiram merupakan dalam jenis jamur kayu yang dapat tumbuh baik pada kayu lapuk dan mengambil bahan organik yang ada di dalamnya. Produksi jamur tiram akan meningkat jika ditanam dalam campuran bahan media tumbuh selain serbuk gergaji sebagai bahan utama, serta diperlukan bahan tambahan berupa bekatul dan tepung jagung (Purnamasari, 2013). Kegunaan penambahan bekatul merupakan sumber karbohidrat dan protein, perlu ditambahkan juga bahan lain seperti kapur sebagai sumber mineral serta mengatur keseimbangan pH (Darnetty, 2006). Nutrisi lengkap yang diperlukan oleh jamur tiram untuk pertumbuhannya antara lain karbohidrat (selulosa, hemiselulosa dan lignin), protein (urea), lemak, mineral dan vitamin (Astuti, 2013).

Ibu-ibu PKK Paaraman Situbondo mayoritas bekerja sebagai pedagang dan ibu rumah tangga. Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan jamur ini diharapkan dapat menambah ketrampilan ibu-ibu PKK Paaraman sehingga mampu meningkatkan pendapatan. Dengan keterampilan baru dalam mengolah jamur menjadi berbagai produk bernilai jual seperti jamur crispy dan sate jamur, ibu-ibu PKK Paaraman diharapkan dapat mengembangkan usaha rumahan secara mandiri. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga membekali peserta dengan wawasan mengenai manajemen usaha kecil, pengemasan produk yang menarik, serta strategi pemasaran sederhana. Melalui kegiatan ini, diharapkan akan tumbuh semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu, memperkuat perekonomian keluarga, dan menciptakan peluang usaha baru di lingkungan sekitar. Selain itu, pemanfaatan jamur sebagai bahan utama juga mendukung pola konsumsi pangan sehat dan bergizi dalam masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK Paaraman Desa Dawuhan Situbondo. Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram ini dapat bermanfaat untuk memberikan keterampilan dan kemandirian perempuan, serta membuat harga jual produk lebih tinggi sehingga dapat mempengaruhi pendapatan kaum perempuan (Bachtiar, Utami, & Nur, 2022). Selain diberikan materi mengenai bagaimana mengelola jamur tiram menjadi cemilan, mereka juga diberikan materi mengenai cara mengemas produk dengan baik agar produk tidak cepat rusak dan lebih menarik saat dipasarkan.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Paaraman Desa Dawuhan Kabupaten Situbondo, pada tanggal 8 Mei 2025. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Paaraman yang berjumlah 30 orang. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan memberikan edukasi menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Adapun tahapan kegiatannya adalah :

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan kegiatan merupakan tahapan yang dilakukan untuk melakukan identifikasi tentang permasalahan yang ada di lokasi kegiatan pengabdian masyarakat. Hasil identifikasi masalah menunjukkan bahwa dibutuhkan pelatihan kewirausahaan untuk membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga.

2. Tahap pelaksanaan (sosialisasi kegiatan)

Pada tahap ini berisi tentang pengenalan tim kegiatan pengabdian masyarakat. Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan tentang materi manfaat jamur dan pengenalan produk dari jamur. Pemaparan materi dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi langsung dengan peserta kegiatan.

3. Tahap Pelatihan

Pada tahap ini peserta melakukan pelatihan langsung dalam pembuatan produk olahan jamur berupa jamur crispy dan sate jamur. Peserta juga diberikan materi mengenai cara-cara pengemasan produk yang baik dan ramah lingkungan, sehingga produk lebih menarik saat dipasarkan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Paaraman Kelurahan Dawuhan Kabupaten Situbondo dengan sasaran pengabdian yaitu ibu-ibu PKK berjumlah 30 peserta. Sebelumnya, tim pengabdian telah melakukan observasi dan identifikasi masalah yang terdapat di lingkup Kelurahan Dawuhan Kabupaten Situbondo. Hasil identifikasi masalah menunjukkan kurangnya pengetahuan warga tentang produk olahan berbahan dasar jamur tiram. Hal ini menyebabkan potensi jamur tiram yang tersedia di lingkungan sekitar belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber pangan dan peluang usaha. Banyak warga yang belum mengetahui variasi produk yang bisa dihasilkan dari jamur tiram, teknik pengolahan yang tepat, serta nilai ekonomisnya. Oleh karena itu, diperlukan adanya pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah. Dengan demikian, warga tidak hanya memperoleh alternatif konsumsi yang sehat, tetapi juga dapat menjadikannya sebagai peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Oleh karena itu, diperlukan pemberian edukasi kepada ibu-ibu PKK terkait produk olahan jamur bernilai ekonomis. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 8 Mei 2025 pukul 18.30 WIB.

Tahap awal kegiatan ini adalah pemaparan tentang nilai gizi dan manfaat yang terkandung dalam jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang banyak dibudidayakan karena memiliki nilai gizi tinggi, rasa yang lezat, serta mudah dalam proses budidayanya (Astuti, 2013). Jamur ini kaya akan

protein, serat, vitamin B, dan mineral seperti zat besi dan kalium, sehingga baik untuk kesehatan (Amelia, 2020). Selain itu, jamur tiram juga memiliki tekstur yang menyerupai daging, menjadikannya pilihan yang baik sebagai alternatif pangan nabati (Kurniawan, 2021). Dalam konteks ekonomi, jamur tiram memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan yang dapat meningkatkan nilai jual, seperti keripik jamur, bakso jamur, dan abon jamur (Imtihanah, 2017).

Beberapa produk olahan jamur tiram yang dijelaskan saat kegiatan adalah jamur crispy dan sate jamur. Jamur crispy dan sate jamur adalah contoh produk olahan dari jamur tiram yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan. Kedua produk ini sangat potensial dikembangkan sebagai usaha rumahan, karena proses pembuatannya relatif mudah dan bahan bakunya dapat diperoleh secara lokal.

Mengingat banyaknya nilai gizi yang dimiliki oleh jamur tiram, maka tim pengabdian mengoptimisasikannya seiring dengan peningkatan nilai ekonomisnya. Kelebihan mengolah jamur tiram menjadi bahan pangan yang lain, serta sebagai alternatif lapangan usaha yang cukup prospektif untuk dikembangkan di masa mendatang. Tujuannya adalah meningkatkan kesadaran dan minat akan pemanfaatan olahan jamur tiram, untuk menambah pengetahuan peserta seputar pembuatan produk jamur tiram, dan pengetahuan seputar kewirausahaan.



**Gambar 1.** Contoh Produk Berbahan Dasar Jamur Tiram (Jamur Crispy dan Sate Jamur)

Hasil dari kegiatan pengabdian ini, ibu-ibu PKK di Paaraman dapat menambah wawasan dan termotivasi dalam memanfaatkan jamur tiram karena nilai gizi dan manfaatnya yang sangat besar. Ibu-ibu sangat antusias dalam mengikuti pemaparan yang diberikan oleh pemateri sehingga sangat bersemangat dalam berdiskusi tentang manfaat jamur tiram. Selain itu, pemateri juga menjelaskan bahwa olahan jamur tiram dapat meningkatkan ekonomi keluarga dengan membuat olahan produk berbahan dasar jamur tiram.





**Gambar 2.** Dokumentasi Kegiatan Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung dengan sangat baik tanpa adanya kendala. Para peserta dapat mengikuti seluruh rangkaian acara baik pada saat pemaparan materi maupun diskusi dan tanya jawab. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap materi yang disampaikan. Hal ini dipengaruhi oleh faktor materi yang relevan dengan kebutuhan para peserta yaitu tentang manfaat jamur tiram dan produk olahan jamur tiram. Edukasi pada kegiatan pengabdian masyarakat ini juga berpotensi memberikan pemahaman kepada para peserta untuk memanfaatkan jamur tiram sebagai upaya meningkatkan gizi keluarga dan meningkatkan ekonomi keluarga.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan terlaksana dengan baik dan mendapat apresiasi dan respon yang positif dari para peserta kegiatan. Dari hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa jamur memiliki potensi yang lebih besar jika diolah menjadi berbagai produk olahan jamur. Produk olahan jamur memberikan peluang kepada ibu-ibu PKK Paaraman untuk meningkatkan nilai jual jamur. Pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang bagaimana peluang berbisnis melalui olahan jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, yaitu pembuatan jamur crispy dan sate jamur. Hal ini dapat menjadi upaya untuk meningkatkan pendapatan dan perekonomian warga di lingkungan Paaraman Kelurahan Dawuhan Kabupaten Situbondo.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti dan Kuswytasari. 2013. Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcataria*) dan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). Jurusan Biologi, FMIPA, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS).
- Amelia, Taskirawati, I. and Baharuddin. 2020. Waste of *Morus alba* as the main ingredients in making the cultivation media of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). in ICROEST. Makassar, Indonesia: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, pp. 1–7.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Situbondo.
- Darnetty 2006. *Pengantar Mikologi*. Padang: Andalas Universitas Press.
- Ginting, A.R., N. Herlina., dan S.Y. Tyasmoro. 2013. Studi Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu. *Jurnal Produksi Tanaman* 1 (2): 21- 22
- Handiyanto, S., Hastuti, U. S., & Prabaningtyas, S. 2013. Pengaruh medium air cucian beras terhadap kecepatan pertumbuhan miselium biakan murni jamur tiram putih. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 10, No. 2, pp. 381- 386).
- Imtihanah Mumtazah, N. 2017. *Pertumbuhan Miselium Bibit F2 Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dan Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Pada Media Sabut Kelapa Dan Batang Pisang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kurniawan, C., Widodo, I., & Abbas, B. 2021. *Pertumbuhan dan perkembangan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada media ampas Sagu*. *Cassowary*, 4(1), 28-38.
- Kurniawan, F. 2022. Pemanfaatan Berbagai Jenis Limbah Pertanian Sebagai Media Tanam Jamur. *Bioedunis Journal*, 1(2), 51-58.
- Meisetyani, Reny. 2006. Studi Keanekaragaman Morfologi dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) dengan teknik PCR-RFLP. Skripsi. Bogor: IPB
- Nasution, J. 2016. Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tanam serbuk kayu campuran. *EKSAKTA: Jurnal Penelitian Dan Pembelajaran MIPA*, 1(1).
- Purnamasari, A. 2016. *Produktivitas Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Pada Media Tambahan Serabut Kelapa (Cocos nucifera)*.
- Purnamasari, A. 2013. Produktifitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tambahan Serabut Kelapa. Skripsi Fkip Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.